Cuisinart®

INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS

Cuecehuevos Egg Central® | **CEC-10**

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido. Si el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente. NO toque el agua.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.

   6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
10. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde se pueda jalar o tropezar.
12. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes, incluso hornillas. Esto podría resultar en un incendio o provocar un choque eléctrico.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufar éste en la toma de corriente. Siempre apague el aparato (OFF) antes de desconectarlo.
16. No utilice el aparato bajo agua corriente.
17. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario.
    Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada.

Si no entrara en la toma de corriente, inviértela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

Se podrá usar una extensión eléctrica aprobada, siempre que la clasificación nominal

de la extensión sea por lo menos igual a la del aparato y que la extensión se coloque sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

DESEMPACADO

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Abra la caja y retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Alce el inserto de cartón y retire el aparato de la caja, agarrándolo firmemente por los costados y alzándolo hacia arriba.
4. Retire el resto del material de embalaje.
5. Retire todas las piezas de la caja y quite el material de embalaje que las envuelve. **Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección "Piezas y características" estén incluidas antes de tirar el material de embalaje.**
6. Quite las etiquetas promocionales pegadas en el cuerpo del aparato y en los accesorios.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 1
Instrucciones de desempacado. 2
Piezas y características 2
Instrucciones de ensamblado 3
Instrucciones de operación 3
Consejos útiles. 5
Limpieza y mantenimiento 6
Recetas 7
Garantía 11

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Tapa:** Elegante tapa de acero inoxidable con respiraderos de vapor
2. **Estante de cocción superior:** Acomoda hasta 3 huevos enteros para preparar huevos duros, "mollet" o pasados por agua.
3. **Bandeja para huevos escalfados:** Permite escalfar hasta 4 huevos a la vez.
4. **Bandeja para tortilla de huevos:** Permite preparar tortillas de 3 huevos.
5. **Estante de cocción inferior:** Acomoda hasta 7 huevos enteros para preparar huevos duros, "mollet" o pasados por agua.
6. **Base:** Elemento calefactor de acero inoxidable, para facilitar la limpieza.
7. **Indicador luminoso:** Se ilumina al encender el aparato. Se apaga al apagar el aparato.
8. **Botón de encendido/apagado con señal sonora:** Al final de la cocción, la unidad emitirá un pitido continuo hasta apagarse manualmente.
9. **Hueveras:** Dos hueveras, para servir los huevos en su cáscara.
10. **Vaso medidor con aguja para pinchar los huevos:** Las líneas adentro del vaso indican la cantidad de agua necesaria para cocer duros, "mollet" o pasados por agua, tortillas de huevos y huevos escalfados. La aguja permite pinchar los huevos para evitar que la cáscara se agriete durante la cocción. **NOTA: LA AGUJA ESTÁ MUY AFILADA. TENGA CUIDADO AL RETIRAR LA CUBIERTA PROTECTORA.**
11. **Sin bisfenol A (BPA) (no ilustrado)** Las partes en contacto con líquido no contienen bisfenol A (BPA).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Ensamblado del cuecehuevos Cuisinart® Egg Central® para cocer huevos duros, "mollet" o pasados por agua:

1. Lave todas las partes extraíbles en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas (bandeja superior) antes de cada uso. **PRECAUCIÓN:** La aguja para pinchar huevos ubicada debajo del vaso medidor está muy afilada.

   NUNCA sumerja la base en agua u otro líquido. El cuerpo del aparato puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido. Véase la sección "Limpieza y mantenimiento" para más información.

2. Seque todas las partes y colóquelas al lado de la unidad principal, o guárdela hasta el momento de usar.
3. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
4. Instale el estante de cocción inferior sobre la base. El lado estriado de las asas debería apuntar hacia arriba.
5. Coloque la tapa de acero inoxidable encima de la bandeja para huevos cocidos.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente. Su cuecehuevos está listo.

Ensamblado del cuecehuevos Cuisinart® Egg Central® para preparar tortilla de huevos o huevos escalfados:

1. Lave todas las partes extraíbles en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas (bandeja superior) antes de cada uso. **PRECAUCIÓN:** La aguja para pinchar huevos ubicada debajo del vaso medidor está muy afilada.

   NUNCA sumerja la base en agua u otro líquido. El cuerpo del aparato puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido. Véase la sección "Limpieza y mantenimiento" para más información.

2. Seque todas las partes y colóquelas al lado de la unidad principal, o guárdela hasta el momento de usar.
3. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
4. Instale el estante de cocción inferior sobre la base. El lado estriado de las asas debería apuntar hacia arriba.
5. Elija la bandeja adecuada e instale ésta sobre el estante de cocción inferior.
6. Coloque la tapa de acero inoxidable encima de la bandeja para huevos cocidos.
7. Enchufe el cable en una toma de corriente. Su cuecehuevos está listo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

HUEVOS DUROS, "MOLLET" O PASADOS POR AGUA:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y otras partes extraíbles.
3. Decida qué tipo de huevos desea preparar. Llene el vaso medidor con agua hasta la línea que corresponde al tipo de huevos que desea cocer: HARD (para huevos duros), MEDIUM (para huevos "mollet") o SOFT (para huevos pasados por agua). Para mejores resultados, utilice agua destilada, ya que el agua de la llave puede contener minerales que pueden causar decoloraciones en los huevos.
   NOTA: Ajuste la cantidad de agua al gusto, según como le gustan sus huevos.
4. Eche el agua en la base.
5. Enjuague los huevos que desea cocer. Puede cocer hasta 10 huevos a la vez.
6. Instale el estante de cocción inferior sobre la base. El lado estriado de las asas debería apuntar hacia arriba.
7. Pinche la parte ancha de cada huevo con

la aguja ubicada debajo del vaso medidor y coloque los huevos en la bandeja. Enjuague la aguja después de cada uso.
NOTA: Para cocer más de 7 huevos (hasta 10 huevos al total), coloque el estante de cocción superior en el centro del estante inferior, dejando que repose cuidadosamente sobre los huevos. Pinche cada huevo antes de colocarlos sobre el estante.

8. Coloque la tapa sobre la unidad y deslice el interruptor hacia "ON". El indicador luminoso se encenderá.
9. Al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido continuo y el indicador luminoso se apagará.
NOTA: El tiempo de cocción variará según la consistencia deseada y la cantidad de huevos.
10. Para apagar el aparato, deslice el botón de encendido/apagado hacia "OFF".
NOTA: La unidad se volverá a encender automáticamente tras enfriarse si el interruptor no está en la posición "OFF".
11. Retire los huevos inmediatamente y páselos por agua fría para evitar que se recuezan.
12. Los huevos están listos para servirse.

Para cocer más huevos

1. Elimine los residuos de minerales de la placa calentadora con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco.
2. Repita los pasos 1–12.
NOTA: El tiempo de cocción variará levemente según la cantidad de huevos, su tamaño, su temperatura, la temperatura del agua, la cantidad de agua y la altitud.

HUEVOS ESCALFADOS:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y otras partes extraíbles.
3. Llene el vaso medidor hasta la línea "POACHED/MEDIUM". Para mejores resultados, utilice agua destilada, ya que el agua de la llave puede contener minerales que pueden causar decoloraciones en los huevos.
NOTA: Ajuste la cantidad de agua al gusto, según como le gustan sus huevos.
4. Eche el agua en en la base.
5. Engrase levemente la bandeja para huevos escalfados con mantequilla o spray vegetal.
6. Rompa un huevo en cada compartimiento de la bandeja. Puede escalfar hasta cuatro huevos a la vez.
7. Instale el estante de cocción inferior sobre la base. El lado estriado de las asas debería apuntar hacia arriba.
8. Coloque la bandeja para huevos escalfados sobre el estante de cocción inferior.
9. Coloque la tapa sobre la unidad y deslice el interruptor hacia "ON". El indicador luminoso se encenderá.
10. Cuando el líquido se haya evaporado por completo, los huevos estarán listos.
NOTA: 1–4 huevos se cocinarán en aproximadamente 9½ minutos.
11. Al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido continuo y el indicador luminoso se apagará.
12. Para apagar el aparato, deslice el botón de encendido/apagado hacia "OFF".
NOTA: La unidad se volverá a encender automáticamente tras enfriarse si el interruptor no está en la posición "OFF".
13. Retire los huevos inmediatamente para evitar que se recuezan.
14. Utilice una pequeña espátula para remover los huevos escalfados de la bandeja.

TORTILLAS DE HUEVOS:

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y seca.
2. Retire la tapa y otras partes extraíbles.
3. Llene el vaso medidor hasta la línea "OMELET/HARD". Para mejores resultados, utilice agua destilada, ya que el agua de la llave puede contener minerales que pueden causar decoloraciones en los huevos.
   NOTA: Ajuste la cantidad de agua al gusto, según como le gustan sus huevos.
4. Eche el agua en en la base.
5. Engrase levemente la bandeja para tortilla de huevos con mantequilla o spray vegetal.
6. Romper hasta 3 huevos en un tazón y batirlos ligeramente. Echar los huevos batidos en la bandeja para tortilla de huevos. Véase la página 9 para sugestiones.
7. Instale el estante de cocción inferior sobre la base. El lado estriado de las asas debería apuntar hacia arriba.
8. Coloque la bandeja para tortilla de huevos sobre el estante de cocción inferior.
9. Coloque la tapa sobre la unidad y deslice el interruptor hacia "ON". El indicador luminoso se encenderá.
10. Cuando el líquido se haya evaporado por completo, la tortilla de huevo estará lista.
11. Al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido continuo y el indicador luminoso se apagará.
12. Para apagar el aparato, deslice el botón de encendido/apagado hacia "OFF".
    NOTA: La unidad se volverá a encender automáticamente tras enfriarse si el interruptor no está en la posición "OFF".
13. Retire la tortilla de huevos inmediatamente para evitar que se recueza.
14. Utilice una pequeña espátula para remover la tortilla de huevos de la bandeja.

CONSEJOS

- Refrigere los huevos hasta el momento de usar. Siempre use huevos fríos. Huevos a temperatura ambiente se recocerán.
- Guarde los huevos en el cartón en el que los compró para evitar que se sequen y absorban olores del refrigerador.
- Los huevos deben ser colocados en su caja con la parte ancha hacia arriba. Esto ayudará a mantenerlos frescos por más tiempo y a que las yemas se mantengan en el centro. Éste es el mejor método para conservar huevos.
- Antes de cocer huevos duros, "mollet" o pasados por agua, pinche un lado de los huevos para evitar que la cáscara se agriete durante la cocción. Siempre pinche la parte más ancha de la cáscara.
- ¿No sabe si los huevos están frescos? Colóquelos en un tazón lleno de agua fría con sal. Si se hunden, están frescos. Si flotan, no lo están.
- Siempre lave los huevos antes de cocerlos en su cáscara.
- Enfríe los huevos duros en agua fría inmediatamente después de cocerlos para evitar que se recuezan (lo que formaría un anillo verde alrededor de la yema). Retire los huevos con pinzas y colóquelos en un colador. Páselos por agua fría hasta que estén lo suficientemente fríos como para poder tocarse. También los puede colocar en un tazón lleno de agua helada.
- Para pelar los huevos fácilmente, ruédelos suavemente sobre la encimera con la palma de su mano para que se rompa la cáscara. Empiece a pelar los huevos del lado más ancho.
- Los huevos duros se conservarán hasta durante una semana si están en su cáscara y debidamente refrigerados. Los huevos duros pelados deben ser utilizados inmediatamente.
- Los huevos duros que han sido coloreados y utilizados como decoraciones no deben

ser consumidos. Disfrute su colorida decoración y luego tírelos.

- Para servir huevos pasados por agua o "mollet" afuera de la cáscara, rompa éste en el centro del huevo con un cuchillo. Utilice una cuchara para sacar el huevo y colocarlo en un plato o sobre una tostada.
- Para servir huevos pasados por agua o "mollet" en una huevera, coloque el huevo en la huevera, la parte fina hacia abajo. Corte la parte ancha a una pulgada (2.5 cm) de la punta con un cuchillo o tijeras para huevos. Coma el huevo directamente en la cáscara, con una cucharita, o sírvalo con tras de pan tostado para sumergir en la yema.
- Utilice el vaso medidor provisto como guía. Si sus huevos le gustan más cocinados, utilice más agua. Si sus huevos le gustan menos cocinados, utilice menos agua. Este consejo es particularmente útil para preparar huevos escalfados,

pero también le puede resultar útil para cocer otros tipos de huevos.

- Los huevos escalfados pueden cocerse con anticipación y recalentarse. Para esto, utilice un poco menos agua para cocerlos y colóquelos inmediatamente en el refrigerador después de la cocción para que enfríen. Para recalentarlos, colóquelos en un tazón de agua tibia, y luego colóquelos sobre un plato forrado con varias capas de papel absorbente.
- Antes de usar la bandeja para huevos escalfados o la bandeja para tortilla de huevos, engrásela levemente con mantequilla, aceite vegetal o spray vegetal.
- Véase nuestras recetas de tortillas de huevos en la página 9. Sea creativo y utilice sus rellenos favoritos. Empiece con 3 huevos, añada 2–3 cucharadas de leche o agua, y luego agregue hasta 3 cucharadas de los vegetales, del queso y/o de los condimentos deseados.
- La bandeja para preparar tortilla de huevos también puede usarse para otras recetas. Por ejemplo, pruebe nuestro delicioso budín de chocolate, o invente su propia receta, variando los ingredientes pero usando las mismas cantidades. Intente preparar tostadas francesas con pan en rebanadas o en cubitos y huevos, leche, canela, vainilla, etc.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.

Lave las piezas extraíbles en agua jabonosa tibia, o en la bandeja superior del lavavajillas.

Limpie la placa calentadora con un paño ligeramente húmedo. Elimine los residuos de minerales de la placa calentadora con una toalla de papel humedecida con una cucharada de vinagre blanco. El vinagre también actuará como agente antibacteriano. **PRECAUCIÓN:** La base estará extremadamente caliente después del uso. Permita que enfríe antes de limpiar o manipularlo. **NOTA:** Si no limpia la placa calentadora con vinagre de manera regular, los minerales naturalmente presentes en el agua se acumularán y ocasionarán decoloración en la cáscara de los huevos. La decoloración de la cáscara no afectará el gusto de los huevos.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido. NO lo sumerja en agua.

Guarde el cable en el espacio debajo de la unidad.

Guarde los estantes, las bandejas, el vaso medidor y las hueveras adentro del aparato.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RECETAS

HUEVOS RELLENOS

El entremés por excelencia.

Cantidad: 20 porciones

- 10 huevos duros grandes, ligeramente enfriados*
- ⅓ taza (80 ml) de mayonesa
- 1¼ cucharadita de mostaza de Dijon
- 1¼ cucharadita de jugo de limón fresco
- 1¼ cucharadita de salsa Worcestershire
- 2½ cucharadas de alcaparras, escurridas
- ½ cucharadita de sal kosher
- 2 pizcas de pimienta negra o blanca recién molida

1. Pelar los huevos duros y cortarlos cuidadosamente a la mitad. Colocar las mitades de clara sobre una superficie limpia.
2. Poner las yemas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Procesar durante 45–60 segundos.
3. Agregar el resto de los ingredientes y procesar, pulsando, durante 45–60 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Probar y ajustar la sazón al gusto.
4. Colocar cuidadosamente el relleno en las claras, o, para una presentación más estética, utilizar una manga pastelera con una punta en forma de estrella. Llenar la manga pastelera con el relleno y formar una "rosa" en el centro de cada clara. Esparcir un poco de páprika encima antes de servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 63 (77 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 94 mg • Sodio 135 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g

* Véase los consejos para enfriar los huevos en la página 5.

ENSALADA DE HUEVOS

Esta ensalada de huevos básica es perfecta para preparar sándwiches. Se le puede añadir cebolleta o chalote, pepinillos, tomates secados al sol o hierbas frescas.

Cantidad: 3 tazas

- 10 huevos duros, enfriados
- 1 rama de apio, en rodajas
- ½ taza (120 ml) de mayonesa
- 3 cucharaditas de mostaza de Dijon
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ⅛ cucharadita de pimienta negra o blanca recién molida

NOTA: Puede preparar la ensalada de huevos en una procesadora de alimentos, para que sea cremosa, o picarla para preparar sándwiches. Ambas versiones son deliciosas – usted decida cuál prefiere.

PREPARACIÓN CON PROCESADORA DE ALIMENTOS

1. Pelar los huevos. Cortar los huevos en cuartos y reservarlos.
2. Colocar el apio en el bol de una procesadora de alimentos, equipada con cuchilla picadora. Pulsar 5–10 veces para picar. Raspar el tazón. Agregar el huevo. Pulsar 3 ó 4 veces.
3. Agregar la mayonesa, la mostaza, la sal y la pimienta. Pulsar 10–20 veces, hasta obtener una mezcla homogénea.

PREPARACIÓN SIN PROCESADORA DE ALIMENTOS

1. Pelar los huevos.
   Cortar los huevos en la mitad, y luego en cubitos de ¼–½ pulgada (5–10 mm). Reservar, en un tazón grande.
2. Picar el apio en pedazos del mismo tamaño que los cubitos de huevo. Colocarlos en el tazón, junto con los huevos.
3. Agregar los ingredientes remanentes y

revolver suavemente para combinar. Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (½ taza):
Calorías 256 (81 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 11 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 317 mg • Sodio 349 mg • Calcio 50 mg • Fibra 0 g

HUEVOS BENEDICTINOS

Este desayuno-almuerzo típico le encantará a todos sus invitados.

Cantidad: 4 porciones

- 4 lonjas de tocino canadiense
- 4 huevos escalfados
- 2 "muffins" ingleses, partidos a la mitad y tostados
- ½ taza (120 ml) de salsa holandesa (receta a continuación)

1. Poner una salteadora grande a calentar a fuego medio-alto. Cocer el tocino canadiense, volteándolo una vez, durante 2–4 minutos por lado. Mantener caliente.
2. Colocar una lonja de tocino canadiense sobre cada mitad de "muffin". Cubrir con un huevo escalfado y aproximadamente 2 cucharadas de salsa holandesa.

Información nutricional por porción:
Calorías 293 (61 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 14 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 318 mg • Sodio 634 mg • Calcio 69 mg • Fibra 1 g

HUEVOS FLORENTINOS

Sabroso desayuno, tanto con espinaca como con escarola.

Cantidad: 4 porciones

- 4 tazas llenas (120 g) de espinaca
- ½–1 cucharada de aceite de oliva
- 4 huevos escalfados
- 2 "muffins" ingleses, partidos a la mitad y tostados
- ½ taza (120 ml) de salsa holandesa (receta a continuación)

1. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una salteadora grande. Agregar la espinaca poco a poco. Cocer hasta que esté suave y que adquiera un color vivo. Mantener caliente.
2. Repartir la espinaca sobre cada mitad de "muffin". Cubrir con un huevo escalfado y aproximadamente 2 cucharadas de salsa holandesa.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 291 (64 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 11 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 308 mg • Sodio 461 mg • Calcio 121 mg • Fibra 1 g

SALSA HOLANDESA

Esta salsa es ideal para servir con huevos, pero también con vegetales al vapor como espárragos.

Cantidad: 1 taza (235 ml)

- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- ½ taza (115 g) de mantequilla derretida, caliente
- ½–¾ cucharadita de sal kosher
- 1 pizca de pimienta blanca recién molida
- 1 pizca de pimienta de Cayena
- agua para diluir si es necesario

1. Combinar, batiendo, las yemas y el jugo de limón en un tazón mediano hasta que la mezcla empiece a espesarse. Colocar el

tazón en una cacerola con agua caliente (NO hirviente) y calentar durante 8–10 minutos, batiendo constantemente, hasta que la mezcla esté más espesa y voluminosa. Los huevos no deben cocerse. Si le parece que la mezcla se está volviendo demasiado caliente, retirarla del agua durante unos minutos.

2. Una vez que la mezcla está espesa, agregar la mantequilla derretida y seguir batiendo hasta que esté completamente incorporada. Agregar las especias. Si la salsa es muy espesa, agregar un poco de agua o de jugo de limón.

3. Usar inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 128 (94 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 1 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 122 mg • Sodio 152 mg • Calcio 11 mg • Fibra 0 g

TORTILLA DE HUEVOS

Ésta es la fórmula para una tortilla de huevos suave y ligera perfecta. Esperamos que estos ejemplos les inspiren. Sean creativos y agregue sus vegetales o carnes cocidas favoritas.

Cantidad: 1 porción

Tortilla de huevos simple

- spray vegetal
- 3 huevos grandes
- ¼ taza (60 ml) de leche baja en grasa
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

Queso y cebollinos

- spray vegetal
- 3 huevos grandes
- 3 cucharadas de leche baja en grasa
- 2 cucharadas de queso rallado
- 1 cucharada de cebollinos ("chives") picados
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida

Espinaca y queso de cabra

- spray vegetal
- 3 huevos grandes
- 2 cucharadas de leche baja en grasa
- 5 – 6 hojas de espinaca grandes, finamente picadas
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de queso de cabra desmenuzado
- 2 cucharadas de queso Parmesano rallado

Pimiento y cebolla

- spray vegetal
- 3 huevos grandes
- 2 cucharadas de leche baja en grasa
- 2 cucharadas de pimiento rojo finamente picado
- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de pimienta negra recién molida
- 1 taza cucharada de queso Cheddar rallado

Jamón y queso suizo

- spray vegetal
- 3 huevos grandes
- 2 cucharadas de leche baja en grasa
- 1 pizca de pimienta negra recién

molida

1 cucharada de jamón cocido picado

2 cucharadas de queso suizo rallado

1. Engrasar levemente la bandeja para preparar tortilla de huevos con spray vegetal.
2. Combinar, batiendo, los huevos, la leche, la sal y la pimienta.
3. Si la receta incluye vegetales, colocar los vegetales en la bandeja engrasada. Cubrir con la mezcla de huevos y cualquier hierba fresca y/o queso.
4. Llenar el vaso medidor proveído con el cuecehuevos Egg Central® con agua hasta la línea "OMELET". Echar el agua en la base e instalar el estante de cocción inferior. Colocar la bandeja para tortilla de huevos encima del estante. Cerrar la tapa y encender el aparato.
5. Cuando suene la señal sonora, la tortilla está lista. Apagar el aparato y retirar cuidadosamente la tapa. Servir inmediatamente.

Información nutricional por tortilla (simple):
Calorías 243 (58 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 21 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 563 mg • Sodio 337 mg • Calcio 152 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (queso y cebollinos):
Calorías 301 (61 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 24 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 577 mg • Sodio 425 mg • Calcio 257 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (espinaca y queso de cabra):
Calorías 297 (60 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 25 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 571 mg • Sodio 452 mg • Calcio 222 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (pimiento y cebolla):
Calorías 280 (58 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 23 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 570 mg • Sodio 382 mg • Calcio 207 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por tortilla (jamón y queso suizo):
Calorías 310 (59 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 27 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 581 mg • Sodio 406 mg • Calcio 259 mg • Fibra 0 g

BUDÍN DE CHISPAS DE CHOCOLATE

Budín de pan para dos personas – delicioso con helado de vainilla o crema batida fresca.

Cantidad: 2 porciones

spray vegetal o mantequilla a temperatura ambiente

1 taza (80 g) de cubos de pan Jalá ("Challah") u otro pan dulce denso como panecillo, bollo/"brioche" o "croissant"

½ taza (120 ml) de leche baja en grasa

1 huevo grande

½ cucharadita de extracto natural de vainilla

1 pizca de sal

1 cucharada de azúcar granulado

2–3 cucharadas de chispas de chocolate semi-dulce ("semi-sweet")

1. Engrasar levemente la bandeja para preparar tortilla de huevos con spray vegetal o mantequilla.
2. Colocar los cubos de pan en un tazón mediano. Reservar.

3. Colocar la leche, el huevo, la vainilla, la sal y el azúcar en una taza de medir grande. Combinar, batiendo. Echar la mezcla encima de los cubos de pan. Agregar las chispas de chocolate y revolver para combinar.

4. Llenar el vaso medidor proveído con el cuecehuevos Egg Central® con agua hasta la línea "OMELET". Echar el agua en la base e instalar el estante de cocción inferior. Echar la mezcla cuidadosamente en la bandeja. Colocar la bandeja encima del estante. Cerrar la tapa y encender el aparato.

5. Cuando suene la señal sonora, el budín está listo. Apagar el aparato y retirar cuidadosamente la tapa. Servir inmediatamente.
   NOTA: El budín se desinflará ligeramente al abrir la tapa. Esto es normal.

Información nutricional por porción:
Calorías 270 (31 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 9 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 116 mg • Sodio 225 mg • Calcio 122 mg • Fibra 1 g

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a:

Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US$10.00 por gastos de manejo y envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-720-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: Para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Muy a menudo, nuestro servicio de asistencia al cliente podrá ayudarle a resolver el problema sin tener que regresar el aparato. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y partes de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, partes o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

*** Importante:** Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las partes correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

NOTAS

NOTAS

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Procesadoras de alimentos

Licuadoras

Parrillas

Utensilios de cocina

Herramientas y accesorios

Cuisinart ofrece un extenso surtido de productos de calidad superior, para hacer la vida en la cocina más fácil que nunca. Pruebe algunos de nuestros electrodomésticos y utensilios de cocina.

www.cuisinart.com

©2013 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en la China

13CE143821

IB-11244ESP